

MENÜ

BARGA TAVOLATA

Vorspeisen

BEEF TATAR VOM BLACK ANGUS RIND

Geröstetes Bauernbrot von der Bäckerei Romana aus Laxx |

Räucherpaprika Aioli

100 gr - CHF 28

200 gr - CHF 48

Mit Schweizer Oona Kavier vom Fusse der Berner Hochalpen aus Frutigen

10 gr - CHF 41

SASHIMI VOM SAIBLING VOM BAUER CAPEDEK AUS LUMNEZIA

Asiatische Aromen | Wasabi Mayonnaise | Ingwer- Koriander Vinaigrette

CHF 29

Suppe

SWISS BOUILLABASSE VON SCHWEIZER SEEN UND FLÜSSEN

Getoastetes Foccacia | Sauce Rouille

CHF 16

Zwischengericht

TRÜFFEL RISOTTO ARBORIO

Gehobelter Schwarzer Winter Trüffel | Parmesan

CHF 32



FISCH UND FLEISCH

GEDÄMPFTER GANZER STEINBUTT

Für 2 Personen
CHF 51 p. P.

GEBACKENER LOUP DE MER IN DER SALZKRUSTE

Für 2 Personen
CHF 48 p. P.

CHATEAUBRIAND VOM SCHWEITZER BLACK ANGUS

à 250 g | CHF65 p. P.

KALBS KOTLETT VOM BÜNDNER JUNG KALB

à 380 g | CHF72 p. P.

Als Beilagen und Saucen empfehlen wir:

Bandnudeln
Junger Spinat
Petersilien Kartoffeln

Sauce Bernaise
Trüffel Jus
Beurre Blanc

Käse

AUSWAHL VON SCHWEIZER KÄSESPEZIALITÄTEN

Birnenbrot | Chutneys | Baumnüsse
CHF 18

Dessert

CRÈPE SUZETTE

Orangen & Vanille Glace
CHF 22,-

BARGA DESSERTVARIATION

Täglich wechselnde Köstlichkeiten, unser Service Team berät Sie gerne
CHF 16

